

NUTRIBREAD

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

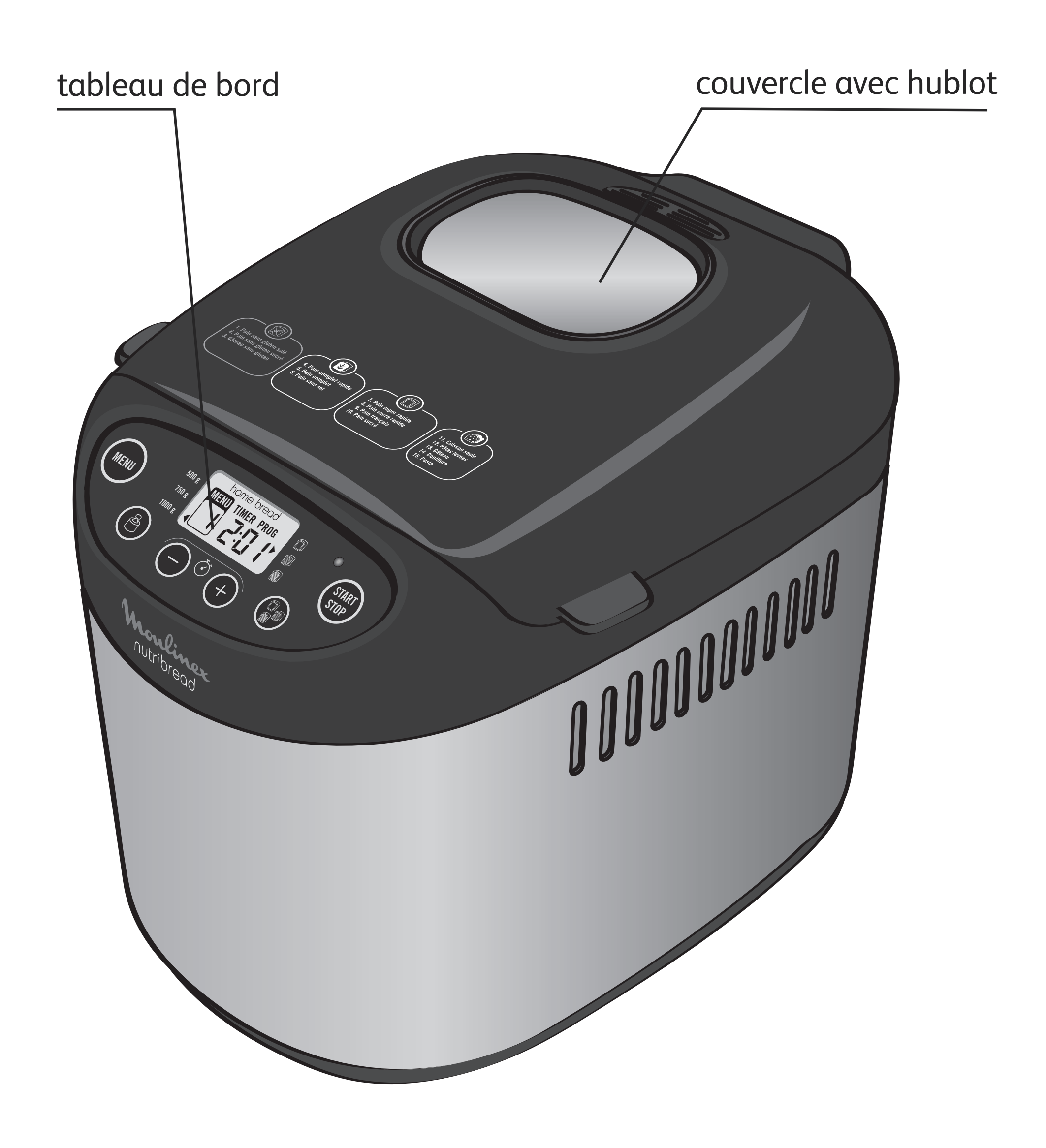
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.
- Cet appareil n’est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d’expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l’intermédiaire d’une personne responsable de leur sécurité, d’une surveillance ou d’instructions préalables concernant l’utilisation de l’appareil.
  Il convient de surveiller les enfants pour s’assurer qu’ils ne jouent pas avec l’appareil.
- Votre appareil a été conçu pour un usage domestique seulement. Il n’a pas été conçu pour être utilisé dans les cas suivants qui ne sont pas couverts par la garantie:
  - dans des coins de cuisines réservés au personnel dans des magasins, bureaux et autres environnements professionnels,
  - dans des fermes,
  - par les clients des hôtels, motels et autres environnements à caractère résidentiel,
  - dans des environnements de type chambres d’hôtes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et les personnes manquant d’expérience et de connaissances ou dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, si elles ont été formées et encadrées quant à l’utilisation de l’appareil d’une manière sûre et connaissent les risques encourus. Les enfants ne doivent pas jouer avec l’appareil. Le nettoyage et l’entretien par l’utilisateur ne doit pas être fait par des enfants à moins qu’ils ne soient âgés de 8 ans et plus et supervisés.
  Tenir l’appareil et son cordon hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l’intérieur de la maison et à une altitude inférieure à 4000 m.
- Attention : risque de blessure en cas de mauvaise utilisation de l’appareil.
- Attention : la surface de l’élément chauffant est soumise à la chaleur résiduelle

après utilisation.
- L appareil ne doit pas être immergé dans l'eau.
- Ne dépassez pas les quantités indiquées dans les recettes.
  Ne dépassez pas 1000 g de pâte au total.
  Ne dépassez pas 620 g de farine et 10 g de levure.
- Utilisez un chiffon ou une éponge humide pour nettoyer les parties en contact avec les aliments.
- Enlever l'appareil et les accessoires de l'emballage.
  Attention: conserver l'emballage intact pour le retour.

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non conforme au mode d'emploi dégagerait le fabriquant de toute responsabilité.
- Pour votre sécurité, cet appareil est conforme aux normes et règlementations applicables (Directives Basse Tension, compatibilité Electromagnétique, matériaux en contact avec des aliments, environnement…).
- Utilisez un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau et en aucun cas dans une niche de cuisine intégrée.
- Vérifiez que la tension d'alimentation de votre appareil corresponde bien à celle de votre installation électrique. Toute erreur de branchement annule la garantie.
- Branchez impérativement votre appareil sur une prise de courant reliée à la terre. Le non respect de cette obligation peut provoquer un choc électrique et entraîner éventuellement des lésions graves. Il est indispensable pour votre sécurité que la prise de terre corresponde aux normes d'installation électrique en vigueur dans votre pays. Si votre installation ne comporte pas de prise de courant reliée à la terre, il est impératif que vous fassiez intervenir, avant tout branchement, un organisme agréé qui mettra en conformité votre installation électrique.
- Votre appareil est destiné uniquement à un usage domestique et à l'intérieur de la maison.
- Débranchez votre appareil dès que vous cessez de l'utiliser et lorsque vous voulez le nettoyer.
- N'utilisez pas l'appareil si :
  - celui-ci a un cordon endommagé ou défectueux.
  - l'appareil est tombé et présente des détériorations visibles ou des anomalies de fonctionnement.

  Dans chacun de ces cas, l'appareil doit être envoyé au centre SAV le plus proche afin d'éviter tout danger. Consulter la garantie.
- Toute intervention autre que le nettoyage et l'entretien usuel par le client doit être effectuée par un centre service agréé.
- Ne mettez pas l'appareil, le câble d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne laissez pas pendre le câble d'alimentation à portée de mains des enfants.
- Le câble d'alimentation ne doit jamais être à proximité ou en contact avec les parties chaudes de l'appareil, près d'une source de chaleur ou sur angle vif.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son fonctionnement.
- **Ne pas toucher le hublot pendant et juste après le fonctionnement. La température du hublot peut être élevée.**
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utilisez qu'une rallonge en bon état, avec une prise reliée à la terre, et avec un fil conducteur de section au moins égale au fil fourni avec le produit.
- Ne placez pas l'appareil sur d'autres appareils.
- N'utilisez pas l'appareil comme source de chaleur.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuire d'autres préparations que des pains et des confitures.
- Ne placez jamais de papier, carton ou plastique dans l'appareil et ne posez rien dessus.
- S'il arrivait que certaines parties du produit s'enflamment, ne tentez jamais de les éteindre avec de l'eau. Débranchez l'appareil. Etouffez les flammes avec un linge humide.
- Pour votre sécurité, n'utilisez que des accessoires et des pièces détachées adaptés à votre appareil.
- **En fin de programme, utilisez toujours des gants de cuisine pour manipuler la cuve ou les parties chaudes de l'appareil. L'appareil devient très chaud pendant l'utilisation.**
- N'obstruez jamais les grilles d'aération.
- Faites très attention, de la vapeur peut s'échapper lorsque vous ouvrez le couvercle en fin ou en cours de programme.
- **Lorsque vous êtes en programme n°14 (confiture, compote) faites attention au jet de vapeur et aux projections chaudes à l'ouverture du couvercle.**
- Le niveau de puissance accoustique relevé sur ce produit est de 60 dBa.

Participons à la protection de l'environnement !
ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte pour que son traitement soit effectué.


tableau de bord
couvercle avec hublot
MENU
500 g
750 g
1000 g
home bread
MENU
TIMER PROG
2:01
START
STOP
Moulinex
nutribread

choix
des programmes

écran
de visualisation

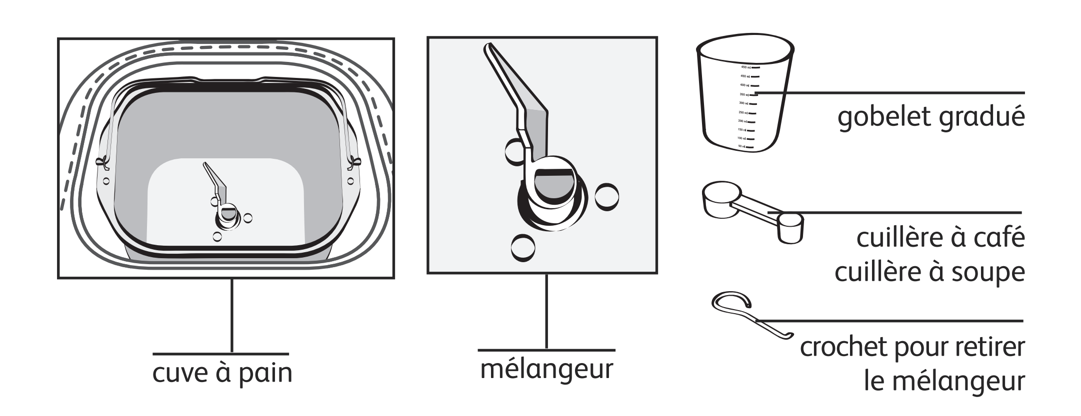
voyant de
fonctionnement

bouton
départ/arrêt

sélection du poids

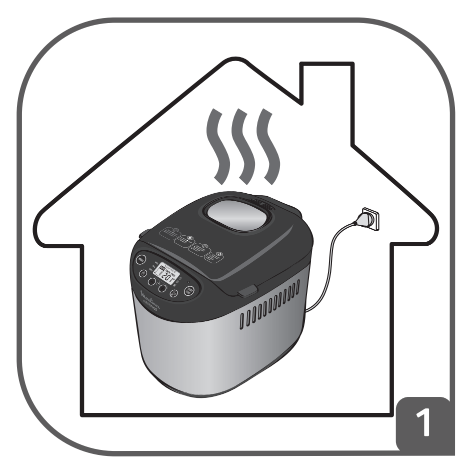
touches de réglage
du départ différé
et du réglage de temps
pour le programme 11

sélection du dorage

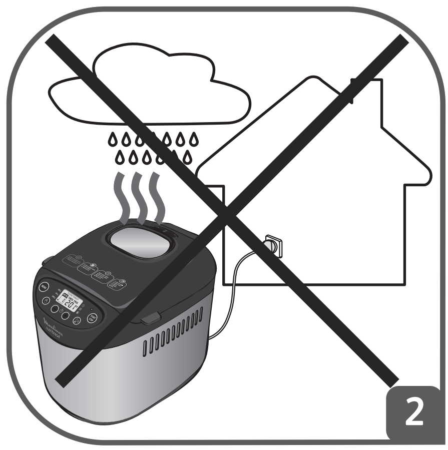


1 Attention



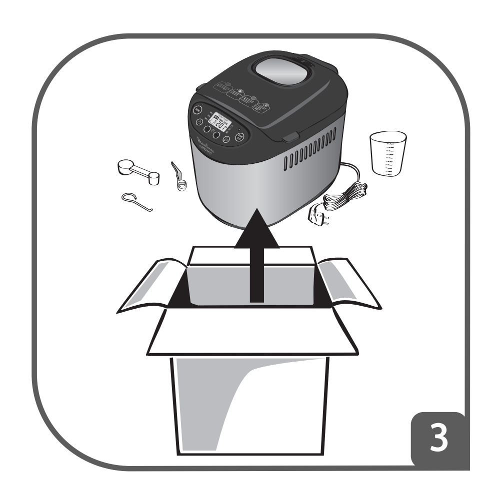


Cet appareil a été conçu pour un usage domestique uniquement.



Ne pas l'utiliser à l'extérieur.

2 Avant l'utilisation



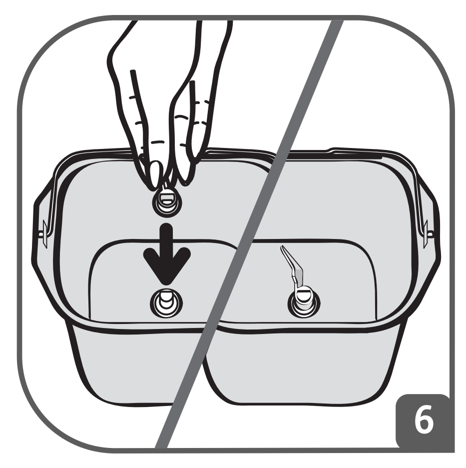
Enlever l'appareil et les accessoires de l'emballage.
Attention:
conserver l'emballage intact pour le retour.



Avant la première utilisation, laver la cuve et le couvercle avec une éponge imbibée d'eau chaude.

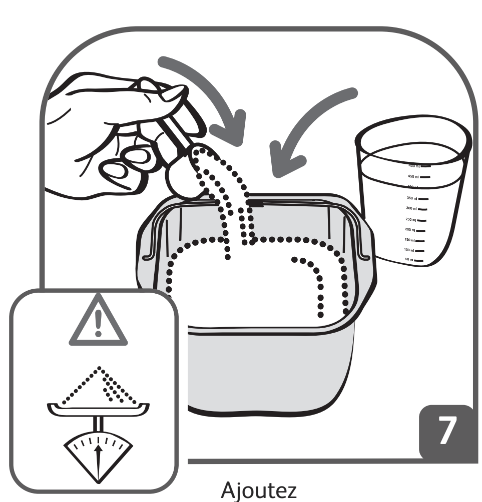


Retirez la cuve à pain
en soulevant la poignée et en la faisant
tourner dans le sens inverse
des aiguilles d'une montre.

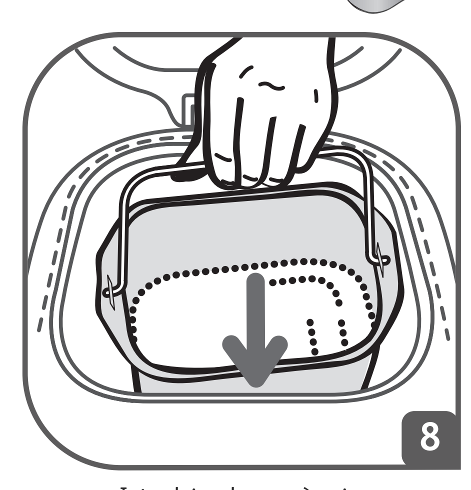


Adaptez ensuite le mélangeur.

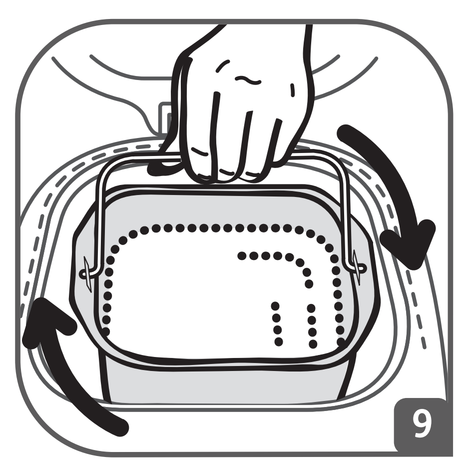
3 Branchement et préparation



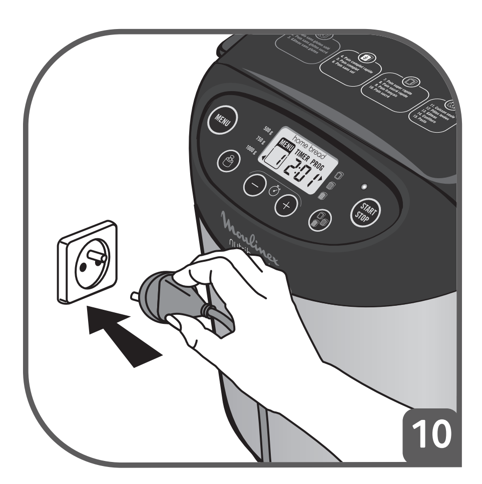
Ajoutez
les ingrédients
dans la cuve dans l'ordre préconisé.
(cf conseils pratiques)
Assurez-vous que tous les ingrédients
soient pesés avec exactitude.
Ne jamais dépasser la dose maximale.



Introduisez la cuve à pain.
En tenant la cuve par la poignée,
insérez-la légèrement de côté sur l'entraîneur.



Tournez-la dans le sens des aiguilles d'une montre pour la bloquer.

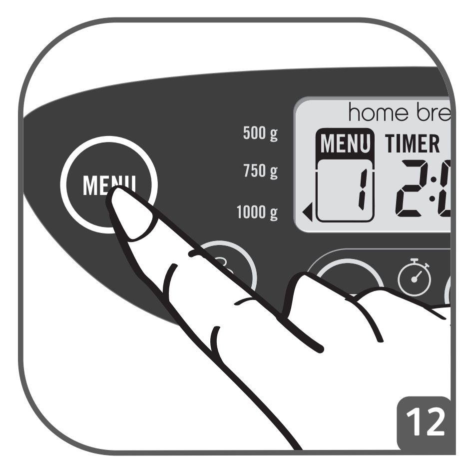


Fermez le couvercle. Branchez la machine à pain et mettez-la sous tension.

Une légère odeur peut se dégager lors de la première utilisation.



Après le signal sonore, le programme 1 s'affiche par défaut, soit 1000 g, dorage moyen.



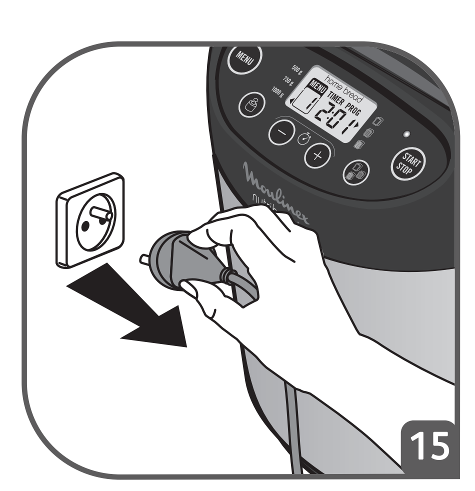
Sélectionnez le programme désiré à l'aide de la touche MENU.



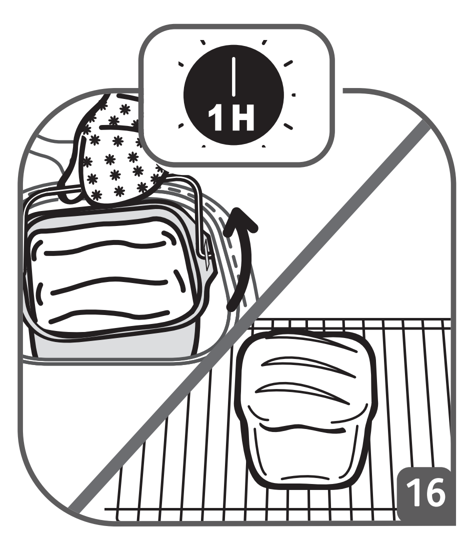
Les 2 points de la minuterie clignotent.
Le témoin de fonctionnement s'allume.



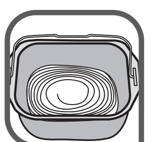
Appuyez sur la touche START STOP.



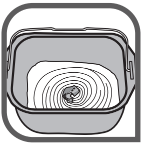
A la fin du cycle de cuisson,
débranchez la machine à pain.



Retirez la cuve à pain.
Utilisez toujours des gants isolants car la poignée de la cuve est chaude ainsi que l'intérieur du couvercle. Démoulez le pain à chaud et placez-le 1 h sur une grille pour refroidir.



Trop liquide



OK

Trop sèche

Exemple :
ajuster la quantité de liquide selon la consistance de la pâte.
Celle-ci doit être relativement souple mais pas liquide.

Exception :
la pâte à gâteau doit rester plutôt liquide.

4 Conseils pratiques

1 Lisez attentivement le mode d'emploi : on ne fait pas son pain dans cet appareil comme on le fait à la main !

2 Tous les ingrédients utilisés doivent être à température ambiante (sauf indication contraire), et doivent être pesés avec précision. **Mesurez les liquides avec le gobelet gradué fourni. Utilisez la dosette double fournie pour mesurer d'un côté les cuillères à café et de l'autre les cuillères à soupe.** Des mesures incorrectes se traduiront par de mauvais résultats.

3 Utilisez des ingrédients avant leur date limite de consommation et conservez-les dans des endroits frais et secs.

4 La précision de la mesure de la quantité de farine est importante. C'est pourquoi la farine doit être pesée à l'aide d'une balance de cuisine. Utilisez de la levure de boulangerie active déshydratée en sachet. Sauf indication contraire dans les recettes, n'utilisez pas de levure chimique. Lorsqu'un sachet de levure est ouvert, il doit être utilisé sous 48 heures.

5 Afin d'éviter de perturber la levée des préparations, nous vous conseillons de mettre tous les ingrédients dans la cuve dès le début et d'éviter d'ouvrir le couvercle en cours d'utilisation (sauf indication contraire). Respecter précisément l'ordre des ingrédients et les quantités indiquées dans les recettes. D'abord les liquides ensuite les solides. **La levure ne doit pas entrer en contact avec les liquides ni avec le sel.(ordre valable uniquement pour les recettes AVEC gluten).**

Ordre général à respecter :(ordre valable uniquement pour les recettes AVEC gluten).

> Liquides (beurre, huile, œufs, eau, lait)
> Sel
> Sucre
> Farine première moitié
> Lait en poudre
> Ingrédients spécifiques solides
> Farine deuxième moitié
> Levure

5 Utilisation

- **La préparation du pain est très sensible aux conditions de température et d'humidité.** En cas de forte chaleur, il est conseillé d'utiliser des liquides plus frais qu'à l'accoutumée. De même, en cas de froid, il est possible qu'il soit nécessaire de faire tiédir l'eau ou le lait (sans jamais dépasser 35°C).

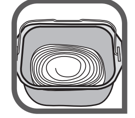
- **Il est aussi parfois utile de vérifier l'état de la pâte en milieu de pétrissage :** elle doit former une boule homogène qui se décolle bien des parois,
  - s'il reste de la farine non incorporée, c'est qu'il faut mettre un peu plus d'eau,
  - sinon, il faudra éventuellement ajouter un peu de farine.
  Il faut corriger très doucement (1 cuillère à soupe maxi à la fois) et attendre de constater l'amélioration ou non avant d'intervenir de nouveau.

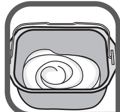
- **Une erreur courante est de penser qu'en ajoutant de la levure le pain lèvera davantage.** Or, trop de levure fragilise la structure de la pâte qui lèvera beaucoup et s'affaissera lors de la cuisson. Vous pouvez juger de l'état de la pâte juste avant la cuisson en tâtant légèrement du bout des doigts : la pâte doit offrir une légère résistance et l'empreinte des doigts doit s'estomper peu à peu.

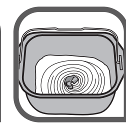
Avertissements pour l'utilisation des programmes sans gluten

- Il faut tamiser les mélanges de farines avec la levure pour éviter les grumeaux.
- Il faut aider le pétrissage : afin d'améliorer leur incorporation, rabattre les ingrédients non-mélangés sur les parois vers le centre de la cuve à l'aide d'une spatule (en bois ou en plastique pour éviter de rayer le revêtement).
- Il faut également aider l'incorporation lors de l'ajout d'ingrédients.
- La nature des ingrédients utilisés pour les recettes sans gluten ne permet pas d'obtenir un dorage optimal du pain. Le dessus du pain restera souvent assez blanc.
- Le pain sans gluten ne peut pas être gonflé comme un pain traditionnel et reste souvent plat sur le dessus.

- Toutes les marques de premix ne donnent pas les mêmes résultats : il est possible que les recettes doivent être ajustées. Il est donc recommandé de faire des essais (voir exemple ci-contre).


Trop liquide


OK


Trop sèche

Pour faire connaissance avec votre machine à pain nous vous suggérons d'essayer la recette du PAIN FRANÇAIS pour votre premier pain.

PAIN FRANÇAIS (programme 9)	**INGRÉDIENTS** - **c.c.** = cuillère à café - **c.s.** = cuillère à soupe	
DORAGE = MOYEN	1. EAU = 365 ml	3. FARINE = 620 g
POIDS = 1000 g	2. SEL = 2 c.c.	4. LEVURE = 1½ c.c.
TEMPS = 3:10		

6 Utilisez votre machine à pain

Pour chaque programme, un réglage par défaut s'affiche. Vous devrez donc sélectionner manuellement les réglages souhaités.

Sélection d'un programme

Le choix d'un programme déclenche une suite d'étapes, qui se déroulent automatiquement les unes après les autres.



La touche menu vous permet de choisir un certain nombre de programmes différents. Le temps correspondant au programme s'affiche. Chaque fois que vous appuyez sur la touche MENU, le numéro dans le panneau d'affichage passe au programme suivant et ainsi de 1 à 15.

Utilisation des programmes sans gluten.

Les menus 1, 2 et 3 doivent être utilisés pour réaliser des pains ou gâteaux sans gluten. Pour chacun des programmes, un seul poids est disponible (1000 g pour les programmes 1 et 2, 750 g pour le programme 3).

Les pains et gâteaux sans gluten conviennent aux personnes intolérantes au gluten (malades coeliaques) présent dans plusieurs céréales (blé, orge, seigle, avoine, kamut, épeautre, etc).

Il est important d'éviter la contamination croisée avec des farines contenant du gluten. Prenez un soin particulier pour nettoyer la cuve, la pale ainsi que tous les ustensiles devant servir à la confection de pains et gâteaux sans gluten. Assurez-vous également que la levure utilisée soit sans gluten.

Les recettes sans gluten ont été développées en utilisant des préparations (appelées aussi mélanges prêts à l'emploi) pour pain sans gluten du type Schär ou Valpiform.
Ces types de préparations sans gluten sont disponibles dans le commerce et les magasins spécialisés. Veuillez noter que toutes les marques de mélanges prêts à l'emploi sans gluten ne donnent pas les mêmes résultats.

La consitance des farines sans gluten ne permet pas un mélange optimal :
Il est conseillé de tamiser les mélanges de farine avec la levure pour éviter la formation de grumeaux.
Pour ces raisons, le départ différé n'est pas disponible pour les programmes sans gluten.
Il faut également rabattre la pâte des bords de la cuve et les ingrédients non-mélangés vers le centre avec une spatule en plastique souple, jusqu'à homogénéisation de la pâte.
Le pain sans gluten sera de consistance plus dense et de couleur plus pâle que le pain normal.

1. **Pain sans gluten salé.** L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée. Seul le réglage 1000 g est accessible pour ce programme. Pain utilisant un mélange prêt à l'emploi dans une recette contenant peu de sucre et de matière grasse.

2. **Pain sans gluten sucré.** L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée. Seul le réglage 1000 g est accessible pour ce programme. Pain utilisant un mélange prêt à l'emploi dans une recette contenant du sucre et de la matière grasse.

3. **Gâteau sans gluten.** L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi est recommandée. Seul le réglage 750 g est accessible pour ce programme. Pain utilisant un mélange prêt à l'emploi dans une recette de gâteau avec levure chimique.

4. **Pain Complet Rapide.** Ce programme est équivalent au programme Pain Complet mais en version rapide. La mie du pain obtenu peut-être un peu moins aérée.

5. **Pain Complet.** Le programme Pain Complet est à sélectionner lorsqu'on utilise de la farine pour pain complet.

6. **Pain Sans Sel.** Le pain est un des aliments qui apporte la plus grande contribution journalière en sel. La réduction de la consommation de sel permet de réduire les risques cardio-vasculaires.

7. **Pain Super Rapide.** Le programme 7 est spécifique à la recette du Pain Super Rapide. Les pains réalisés à partir d'un programme rapide ont une texture plus dense que les pains des autres programmes.

8. **Pain Sucré Rapide.** Ce programme est équivalent au programme Pain Sucré mais en version rapide. La mie du pain obtenu peut-être un peu moins aérée.

9. **Pain Français.** Le programme Pain Français correspond à une recette de pain blanc traditionnel français.

10. **Pain Sucré.** Le programme Pain Sucré est adapté aux recettes qui contiennent plus de matière grasse et de sucre. Si vous utilisez des préparations pour brioches ou pains au lait prêtes à l'emploi, ne dépassez pas 750 g de pâte au total.

11. **Cuisson Seule.** Le programme Cuisson Seule permet de cuire de 10 mn à 70 mn, réglable par tranche de 10 mn. Il peut être sélectionné seul et être utilisé :
    a) en association avec le programme Pâtes levées,
    b) pour réchauffer ou rendre croustillants des pains déjà cuits et refroidis,
    c) pour finir une cuisson en cas de panne de courant prolongée pendant un cycle de pain.
    La machine à pain ne doit pas être laissée sans surveillance lors de l'utilisation du programme 11.
    Lorsque la couleur de la croûte souhaitée a été obtenue, arrêtez manuellement le programme par un appui long sur la touche START/STOP.

12. **Pâtes Levées.** Le programme Pâtes levées ne cuit pas. Il correspond à un programme de pétrissage et de pousse pour toutes les pâtes levées. Ex : la pâte à pizza.

13. **Gâteaux.** Permet la confection des pâtisseries et gâteaux avec de la levure chimique. Seul le réglage 1000 g est accessible pour ce programme.

14. **Confiture.** Le programme Confiture cuit automatiquement la confiture dans la cuve.

15. **Pasta.** Le programme 15 pétrit uniquement. Il est destiné aux pâtes non levées. Ex : nouilles, pâte à pizza sans gluten.

Sélection du poids du pain

Le poids du pain se règle par défaut sur 1000 g. Le poids est donné à titre indicatif. Se référer au détail des recettes pour plus de précisions. **Les programmes 1, 2, 3, 11, 12, 13, 14, 15 ne possèdent pas le réglage du poids.** Appuyez sur la touche pour régler le poids choisi - 500 g, 750 g ou 1000 g. Le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

Sélection du dorage

La couleur de la croûte se règle par défaut sur MOYEN. Les programmes 12, 14, 15 ne possèdent pas le réglage du dorage.
Trois choix sont possibles : clair / moyen / foncé.

Si vous souhaitez modifier le réglage par défaut, appuyez sur la touche jusqu'à ce que le témoin visuel s'allume en face du réglage choisi.

Départ / Arrêt

Appuyez sur la touche START/STOP pour mettre l'appareil en marche. Le décompte du temps commence. Pour arrêter le programme ou annuler la programmation différée, **appuyez 3 secondes sur la touche START/STOP**.

7 Les cycles

Un tableau page 18 vous indique la décomposition des différents cycles suivant le programme choisi.

Pétrissage Permet de former la structure de la pâte et donc sa capacité à bien lever.
Au cours de ce cycle, et pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 12, 13, vous avez la possibilité d'ajouter des ingrédients : fruits secs, olives, etc… Un signal sonore vous indique à quel moment intervenir.
Reportez-vous au tableau récapitulatif des temps de préparation (voir en fin de notice) et à la colonne "extra". Cette colonne indique le temps qui sera affiché sur l'écran de votre appareil lorsque le signal sonore retentira. Pour savoir plus précisément au bout de combien de temps se produit le signal sonore, il suffit de retrancher le temps de la colonne "extra" au temps total de cuisson. Ex : "extra" = 1:45 et "temps total" = 2:01, les ingrédients peuvent être rajoutés au bout de 16 mn.

Repos Permet à la pâte de se détendre pour améliorer la qualité du pétrissage.

Levée Temps pendant lequel la levure agit pour faire lever le pain et développer son arôme.

Cuisson Transforme la pâte en mie et permet le dorage et le croustillant de la croûte.

Maintien au chaud Permet de garder le pain chaud après la cuisson. Il est toutefois recommandé de démouler le pain dès la fin de la cuisson.
Pour les programmes 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 13, vous pouvez laisser la préparation dans l'appareil. Un cycle de maintien au chaud d'une heure s'enchaîne automatiquement après la cuisson. L'afficheur reste à 0:00 pendant l'heure de maintien au chaud et les 2 points : du minuteur clignotent. En fin de cycle l'appareil s'arrête automatiquement après l'émission de plusieurs signaux sonores.

8 Programme différé

Vous pouvez programmer l'appareil afin d'avoir votre préparation prête à l'heure que vous aurez choisie, jusqu'à 15 h à l'avance. Les programmes 1, 2, 3, 7, 11, 12, 13, 14, 15 n'ont pas le programme différé.
Cette étape intervient après avoir sélectionné le programme, le niveau de dorage et le poids. Le temps du programme s'affiche. Calculez l'écart de temps entre le moment où vous démarrez le programme et l'heure à laquelle vous souhaitez que votre préparation soit prête. La machine inclut automatiquement la durée des cycles du programme. A l'aide des touches + et −, affichez le temps trouvé (+ vers le haut et − vers le bas). Les appuis courts permettent un défilement par tranche de 10 mn + bip court. Avec un appui long, le défilement est continu par tranche de 10 mn.

Ex : il est 20 h et vous voulez votre pain prêt à 7 h 00 le lendemain matin. Programmez 11 h 00 à l'aide des touches + et −. Appuyez sur la touche start/stop. Un signal sonore est émis. Les 2 points : du minuteur clignotent. Le compte à rebours commence. Le voyant de fonctionnement s'allume.
Si vous faites une erreur ou souhaitez modifier le réglage de l'heure, appuyez longuement sur la touche start/stop jusqu'à ce qu'elle émette un signal sonore. Le temps par défaut s'affiche. Renouvelez l'opération.

Certains ingrédients sont périssables. N'utilisez pas le programme différé pour des recettes contenant : lait frais, œufs, yaourts, fromage, fruits frais.



9 Conseils

En cas de coupure de courant : si en cours de cycle, le programme est interrompu par une coupure de courant ou une fausse manœuvre, la machine dispose d'une protection de 7 mn pendant lesquelles la programmation sera sauvegardée.
Le cycle reprendra où il s'est arrêté. Au-delà de ce temps, la programmation est perdue.

Si vous enchaînez deux programmes, attendez 1 h avant de démarrer la deuxième préparation.

Pour démouler votre pain : il peut arriver que le mélangeur reste coincé dans le pain lors du démoulage.

Dans ce cas, utilisez l’accessoire “crochet” de la façon suivante :
> une fois le pain démoulé, couchez-le encore chaud sur le côté et maintenez-le avec la main munie d’un gant isolant,
> insérez le crochet dans l’axe du mélangeur,
> tirez délicatement pour retirer le mélangeur,
> redressez le pain et laissez-le refroidir sur une grille.

10 Les ingrédients

Farine sans gluten : il existe un grand nombre de farines dites non panifiables (ne contenant pas de gluten). Les plus connues sont les farines de sarrasin dit "blé noir", de riz (blanche ou complète), de quinoa, de maïs, de châtaigne et de sorgho.
Afin d’essayer de recréer l’élasticité du gluten il est indispensable de mélanger plusieurs types de farines non panifiables entre elles et d’ajouter des agents épaississants.

Agents épaississants : pour obtenir une consistance correcte et essayer d'imiter l'élasticité du gluten vous pouvez également ajouter de la gomme de xanthane et/ou de la farine de guar à vos préparations. Ces ingrédients sont utilisés somme épaississant, stabilisant et émulsionnant dans l’industrie agroalimentaire.

Les préparations sans gluten prêtes à l’emploi : elles facilitent la fabrication du pain sans gluten car elles contiennent des épaississants et ont l'avantage d'être totalement garanties sans gluten, certaines sont également d'origine biologique.
Toutes les marques de préparations sans gluten prêtes à l’emploi ne donnent pas les mêmes résultats.

Les matières grasses et huiles : les matières grasses rendent le pain plus moelleux et plus savoureux. Il se gardera également mieux et plus longtemps. Trop de gras ralentit la levée. Si vous utilisez du beurre, émiettez-le en petits morceaux pour le répartir de façon homogène dans la préparation ou faites-le ramollir. Ne pas incorporer le beurre chaud. Evitez que le gras ne vienne en contact avec la levure, car le gras pourrait empêcher la levure de se réhydrater.

Œufs : les œufs enrichissent la pâte, améliorent la couleur du pain et favorisent un bon développement de la mie. Si vous utilisez des œufs, réduisez la quantité de liquide en conséquence. Cassez l’œuf et compléter avec le liquide jusqu’à obtenir la quantité de liquide indiquée dans la recette. Les recettes ont été prévues pour un œuf moyen de 50 g, si les œufs sont plus gros, ajouter un peu de farine ; si les œufs sont plus petits, il faut mettre un peu moins de farine.

Lait : vous pouvez utilisez du lait frais ou du lait en poudre. Si vous utilisez du lait en poudre, ajoutez la quantité d’eau initialement prévue. Si vous utilisez du lait frais, vous pouvez également ajouter de l’eau : le volume total doit être égal au volume prévu dans la recette. Le lait a aussi un effet émulsifiant qui permet d’obtenir des alvéoles plus régulières et donc un bel aspect de la mie.

Eau : l’eau réhydrate et active la levure. Elle hydrate également l’amidon de la farine et permet la formation de la mie. On peut remplacer l’eau, en partie ou totalement par du lait ou d’autres liquides. **Utilisez des liquides à température ambiante, sauf pour les pains sans gluten qui nécessitent l'utilisation d'une eau tiède (environ 35°C)**.

Farines : le poids de la farine varie sensiblement en fonction du type de farine utilisé. Selon la qualité de la farine, les résultats de cuisson du pain peuvent également varier. Conservez la farine dans un contenant hermétique, car la farine réagira aux fluctuations des conditions climatiques, en absorbant de l’humidité ou au contraire en en perdant. Utilisez de préférence une farine dite “de force”, “panifiable” ou “boulangère” plutôt qu’une farine standard. L’addition d’avoine, de son, de germe de blé, de seigle ou encore de grains entiers à la pâte à pain, vous donnera un pain plus lourd et moins gros.

L'utilisation d'une farine T55 est recommandée, sauf indication contraire dans les recettes. Dans le cas d'utilisation de mélanges de farines spéciales pour pain ou brioche ou pain au lait, ne dépassez pas 750 g de pâte au total.
Le tamisage de la farine influe aussi sur les résultats : plus la farine est complète (c’est à dire qu’elle contient une partie de l’enveloppe du grain de blé), moins la pâte lèvera et plus le pain sera dense. Vous trouverez également, dans le commerce, des préparations pour pains prêtes à l'emploi. Reportez-vous aux recommandations du fabricant pour l'utilisation de ces préparations. De façon générale, le

choix du programme se fera en fonction de la préparation utilisée. Ex : Pain complet - Programme 5.
Sucre : privilégiez le sucre blanc, roux ou du miel. N'utilisez pas de sucre en morceaux. Le sucre nourrit la levure, donne une bonne saveur au pain et améliore le dorage de la croûte. Le sucre ne peut pas être remplacé par des édulcorants artificiels car la levure ne pourra pas réagir.

Sel : il donne du goût à l'aliment, et permet de réguler l'activité de la levure. Il ne doit pas entrer en contact avec la levure. Grâce au sel, la pâte est ferme, compacte et ne lève pas trop vite. Il améliore aussi la structure de la pâte.

Levure : la levure de boulangerie existe sous plusieurs formes : fraîche en petits cubes, sèche active à réhydrater ou sèche instantanée. La levure est vendue en grandes surfaces (rayons boulangerie ou ultrafrais), mais vous pouvez aussi acheter la levure fraîche chez votre boulanger. Sous forme fraîche ou sèche instantanée, la levure doit être directement incorporée dans la cuve de votre machine avec les autres ingrédients. Pensez toutefois à bien émietter la levure fraîche entre vos doigts pour faciliter sa dispersion. Seule la levure sèche active (en petites sphérules) doit être mélangée à un peu d'eau tiède avant d'être utilisée. Choisir une température proche de 35°C, en deçà elle sera moins efficace, au-delà elle risque de perdre son activité. Veillez à bien respecter les doses prescrites et pensez à multiplier les quantités si vous utilisez de la levure fraîche (voir le tableau d'équivalences ci-dessous).
Équivalences quantité/poids entre levure sèche et levure fraîche :

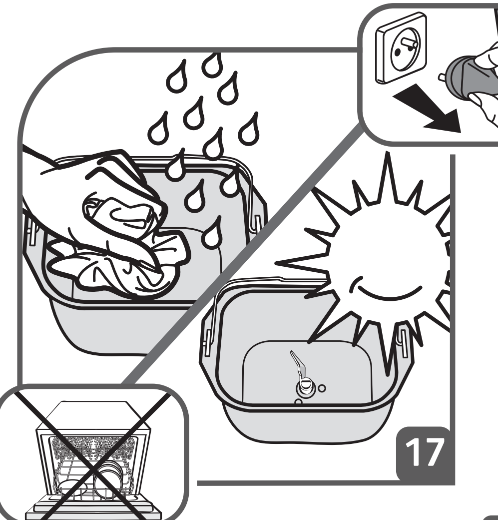
Levure sèche (en c.c.)	*Levure fraîche (en g)*
1	9
1,5	13
2	18
2,5	22
3	25
3,5	31
4	36
4,5	40
5	45

Pour la réalisation de pains sans gluten, il vous faudra utiliser une levure spécifique sans gluten.

Les additifs (fruits secs, olives, etc) : vous pouvez personnaliser vos recettes avec tous les ingrédients additionnels que vous souhaitez en prenant soin :
> de bien respecter le signal sonore pour l'ajout d'ingrédients, notamment les plus fragiles,
> les graines les plus solides (comme le lin ou le sésame) peuvent être incorporées dès le début du pétrissage pour faciliter l'utilisation de la machine (départ différé par exemple),
> de bien égoutter les ingrédients très humides (olives),
> de fariner légèrement les ingrédients gras pour une meilleure incorporation,
> de ne pas les incorporer en trop grande quantité, au risque de perturber le bon développement de la pâte, respectez les quantités indiquées dans les recettes,
> de ne pas faire tomber d'additifs en dehors de la cuve.

11 Nettoyage et entretien





Débranchez l'appareil.

Nettoyez tous les éléments, l'appareil et l'intérieur de la cuve avec une éponge humide. Séchez soigneusement.

Lavez la cuve et le mélangeur à l'eau chaude savonneuse. Si le mélangeur reste dans la cuve, laissez tremper 5 à 10 mn.

Si besoin, nettoyez le couvercle à l'eau chaude avec une éponge.
Ne lavez aucune partie au lave-vaisselle.

N'utilisez pas de produit ménager, ni tampon abrasif, ni alcool. Utilisez un chiffon doux et humide.

N'immergez jamais le corps de l'appareil ou le couvercle.

12 Les recettes

Pour chacune des recettes, respecter l'ordre des ingrédients indiqué. Suivant la recette choisie et le programme correspondant, vous pouvez vous reporter au tableau récapitulatif des temps de préparation (voir en fin de notice)et suivre la décomposition des différents cycles.

c.c. = cuillère à café - **c.s.** = cuillère à soupe

* 1 œuf moyen = 50 g

PROG. 1 - PAIN SANS GLUTEN SALÉ
PROG. 2 - PAIN SANS GLUTEN SUCRÉ

1000 g

L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi du type Schär ou Valpiform est recommandée.
Suivre les recommandations du sachet prêt à l'emploi ou du livre de recettes. Dosez pour 1000 g de pâte.

PROG. 3 - GÂTEAU SANS GLUTEN

750 g

L'utilisation d'un mélange prêt à l'emploi du type Schär ou Valpiform est recommandée.
Dosez pour 1000 g de pâte. Battre au fouet les œufs avec le sucre et le sel pendant 5 mn, jusqu'à blanchiment.

PROG. 4 - PAIN COMPLET RAPIDE
PROG. 5 - PAIN COMPLET

PAIN COMPLET	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	205 ml	270 ml	355 ml
2. Huile de tournesol	1 1/2 c.s.	2 c.s.	3 c.s.
3. Sel	1 c.c.	1 1/2 c.c.	2 c.c.
4. Sucre	1 1/2 c.c.	2 c.c.	3 c.c.
5. Farine T55	130 g	180 g	240 g
6. Farine complète T150	200 g	270 g	360 g
7. Levure	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

PROG. 6 - PAIN SANS SEL

	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	200 ml	270 ml	365 ml
2. Farine T55	350 g	480 g	620 g
3. Levure boulangère sèche	1/2 c.c.	1 c.c.	1 c.c.
Au bip sonore, ajouter			
4. Graines de sésame	50 g	75 g	100 g

PROG. 7 - PAIN SUPER RAPIDE

	500 g	750 g	1000 g
1. Eau tiède (35°C)	210 ml	285 ml	360 ml
2. Huile de tournesol	3 c.c.	1 c.s.	1 1/2 c.s.
3. Sel	1/2 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.
4. Sucre	2 c.c.	3 c.c.	1 c.s.
5. Lait en poudre	1 1/2 c.s.	2 c.s.	2 1/2 c.s.
6. Farine T55	325 g	445 g	565 g
7. Levure	1 1/2 c.c.	2 1/2 c.c.	3 c.c.

PROG. 8 - PAIN SUCRÉ RAPIDE
PROG. 10 - PAIN SUCRE

BRIOCHE	500 g	750 g	1000 g
1. Œufs battus*	2	2	3
2. Beurre ramolli	115 g	145 g	195 g
3. Sel	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.
4. Sucre	2 1/2 c.s.	3 c.s.	4 c.s.
5. Lait	55 ml	60 ml	80 ml
6. Farine T55	280 g	365 g	485 g
7. Levure	1 1/2 c.c.	2 c.c.	3 c.c.

Optionnel : 1 c.c. d'eau de fleur d'oranger.

PROG. 9 - PAIN FRANÇAIS

	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	200 ml	275 ml	365 ml
2. Sel	1 c.c.	1 1/2 c.c.	2 c.c.
3. Farine T55	350 g	465 g	620 g
4. Levure	1 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

PROG. 12 - PÂTES LEVÉES

PIZZA	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	160 ml	240 ml	320 ml
2. Huile d'olive	1 c.s.	1 1/2 c.s.	2 c.s.
3. Sel	1/2 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.
4. Farine T55	320 g	480 g	640 g
5. Levure	1/2 c.c.	1 c.c.	1 1/2 c.c.

PROG. 13 - GÂTEAU

GÂTEAU AU CITRON	1000 g
1. Œufs battus*	4
2. Sucre	260 g
3. Sel	1 pincée
4. Beurre fondu, mais refroidi	90 g
5. Zeste de citron	d'1 1/2 citron
6. Jus de citron	d'1 1/2 citron
7. Farine fluide T55	430 g
8. Levure chimique	3 1/2 c.c.

Battre au fouet les œufs avec le sucre et le sel pendant 5 mn, jusqu'à blanchiment. Verser dans la cuve de la machine. Ajouter le beurre fondu mais refroidi. Ajouter le jus + le zeste du citron. Ajouter la farine et la levure préalablement mélangées. Veiller à mettre la farine en tas, bien au centre de la cuve.

PROG. 14 - CONFITURE

CONFITURES

Coupez ou hachez grossièrement vos fruits selon vos goûts avant de les mettre dans votre machine à pain.

1. Fraises, pêches, rhubarbe ou abricot	580 g
2. Sucre	360 g
3. Jus de citron	d'1 citron
4. Pectine	30 g

1. Oranges ou pamplemousse	500 g
2. Sucre	400 g
3. Pectine	50 g

PROG. 15 - PASTA

PASTA	500 g	750 g	1000 g
1. Eau	45 ml	50 ml	70 ml
2. Œufs battus*	3	4	5
3. Sel	1 pincée	1/2 c.c.	1 c.c.
4. Farine T55	375 g	500 g	670 g

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud pour les programmes 1,2,4,5,8 et 10.

13 Guide de dépannage pour améliorer vos recettes

Vous n'obtenez pas le résultat attendu ? Ce tableau vous aidera à vous repérer.	Pain trop levé	Pain affaissé après avoir trop levé	Pain pas assez levé	Croûte pas assez dorée	Côtés bruns mais pain pas assez cuit	Côtés et dessus enfarinés
La touche START/STOP a été actionnée pendant la cuisson.				●		
Pas assez de farine.		●				
Trop de farine.			●			●
Pas assez de levure.			●			
Trop de levure.		●		●		
Pas assez d'eau.			●			●
Trop d'eau.		●			●	
Pas assez de sucre.			●			
Mauvaise qualité de farine.			●	●		
Les ingrédients ne sont pas dans les bonnes proportions (trop grande quantité).	●					
Eau trop chaude.		●				
Eau trop froide.			●			
Programme inadapté.			●	●		

14 Guide de dépannage technique

PROBLEMES	CAUSES - SOLUTIONS
Le mélangeur reste coincé dans la cuve.	• Laisser tremper avant de le retirer.
Après appui sur START/STOP rien ne se passe.	• E01 s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: la machine est trop chaude. Attendre 1 heure entre 2 cyles. • E00 s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: la machine est trop froide. Attendre que la machine revienne à température ambiante. • HHH ou EEE s'affiche et clignote sur l'écran, la machine émet un bip: panne, la machine doit être réparée par un service agréé. • Un départ différé a été programmé.
Après appui sur START/STOP le moteur tourne mais le pétrissage ne se fait pas.	• La cuve n'est pas insérée complètement. • Absence de mélangeur ou mélangeur mal mis en place. Pour les deux cas cités ci-dessus, arrêtez la machine manuellement par un appui long sur START/STOP. Recommencez la recette depuis le début.
Après un départ différé, le pain n'a pas assez levé ou rien ne s'est passé.	• Vous avez oublié d'appuyer sur START/STOP après la programmation du départ différé. • La levure est entrée en contact avec le sel et/ou l'eau. • Absence de mélangeur.
Odeur de brûlé.	• Une partie des ingrédients est tombée à côté de la cuve : débranchez la machine, laissez-la refroidir et nettoyez l'intérieur avec une éponge humide et sans produit nettoyant. • La préparation a débordé : trop grande quantité d'ingrédients, notamment de liquide. Respecter les proportions des recettes.

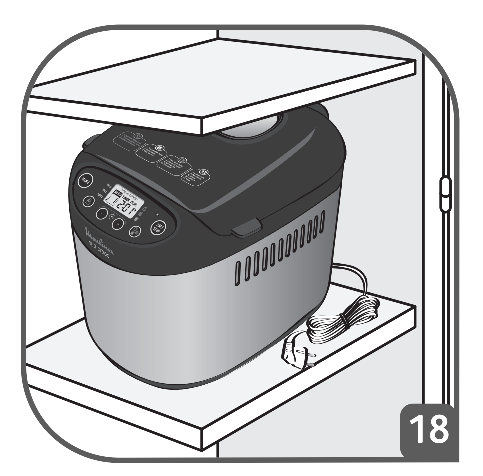
PROG.	POIDS (g)	DORAGE	TEMPS TOTAL (h)	PREPARATION DE LA PATE (Pétrissage-Repos-Levée) (h)	CUISSON (h)	MAINTIEN AU CHAUD (h)	EXTRA (h)
1	1000	1 2 3	2:01	1:06	0:55	1:00	1:45
2	1000	1 2 3	2:15	1:15	1:00	1:00	2:05
3	750	1 2 3	1:45	0:15	1:30	1:00	1:35
4	500	1 2 3	2:00	1:05	0:55	1:00	1:45
	750		2:05		1:00		1:50
	1000		2:10		1:05		1:55
5	500	1 2 3	2:40	1:45	0:55	1:00	2:21
	750		2:45		1:00		2:26
	1000		2:50		1:05		2:31
6	500	1 2 3	2:50	2:00	0:50	1:00	2:22
	750		2:55		0:55		2:27
	1000		3:05		1:05		2:37
7	500	1 2 3	1:25	0:40	0:45	1:00	1:15
	750		1:30		0:50		1:20
	1000		1:35		0:55		1:25
8	500	1 2 3	2:20	1:40	0:40	1:00	1:52
	750		2:25		0:45		1:57
	1000		2:30		0:50		2:02
9	500	1 2 3	2:55	2:05	0:50	1:00	2:31
	750		3:00		0:55		2:36
	1000		3:10		1:05		2:46
10	500	1 2 3	3:20	2:40	0:40	1:00	2:39
	750		3:25		0:45		2:44
	1000		3:30		0:50		2:49
11	-	1 2 3	0:10 ▼ 1:10	-	0:10 ▼ 1:10	-	-
12	-	-	1:20	1:20	-	-	0:56
13	1000	1 2 3	2:10	0:25	1:45	1:00	1:50
14	-	-	1:05	0:15	0:50	-	-
15	-	-	0:15	0:15	-	-	-

1 LÉGER
2 MOYEN
3 FORT

Remarque : la durée totale n'inclut pas le temps de maintien au chaud.

15 Rangement





Ranger l’appareil dans un endroit sec.

16 Retour de l’appareil

Ranger l’appareil et les accessoires dans les logements de l’emballage prévus à cet effet.